

Papaya Chicken

SOLOMON ISLANDS

PGS | Visitatoria Beato Filippo Rinaldi

First Salesian activity | *Prima attività salesiana* – 1996, Tetere
National patron | *Patrono nazionale* – Archangel Michael | *Arcangelo Michele*



PREP TIME
15 MINS



COOK TIME
20 MINS



TOTAL TIME
35 MINS



PREPARAZIONE
15 MINUTI



COTTURA
20 MINUTI



TOTALE
35 MINUTI



Papaya Chicken is a famous Solomon Islander dish made of chicken meat, papaya, coconut milk, onion, chili pepper, salt and olive oil. It is normally served with rice, mashed sweet potatoes and fried plantains.

INGREDIENTS | 4 servings

- 4 boneless, skinless chicken breast halves, cut into 2 cm cubes
- 1 papaya, peeled, seeded and thinly sliced
- 250 ml coconut milk (canned or fresh)
- 1 onion, chopped
- pinch of salt and of chilli pepper
- 1 tbsp curry powder (optional)
- olive oil for frying

Pollo alla papaya è un famoso piatto delle Isole Salomone a base di carne di pollo, papaia, latte di cocco, cipolla, peperoncino, sale e olio d'oliva. Normalmente viene servito con riso, purè di patate dolci e platani fritti.

INGREDIENTI | 4 porzioni

- 4 metà di petto di pollo disossate e senza pelle, tagliate a cubetti da 2 cm
- 1 papaia, sbucciata, priva di semi e affettata sottilmente
- 250 ml di latte di cocco (in scatola, o fresco)
- 1 cipolla, tritata
- pizzico di sale e di peperoncino
- 1 cucchiaino di curry in polvere (facoltativo)
- olio d'oliva per friggere

INFO The Solomon Islands nestled in the South Pacific is a beautiful country made up of **992 islands** with a population of 700,000 people, spread out across about **70 tribes**. Approximately 90% of the population is affiliated with one of the following **Christian churches**: Anglican Church of Melanesia (32%), Roman Catholic (20%), South Seas Evangelical (17%), Seventh-day Adventist (12%) and United Methodist (10%). About 5% adheres to indigenous, animistic religions.

About 12 percent of the population in the Solomon Islands lives below the poverty line. Roughly 20 to 25 percent of youth in the country never attend primary school with 30 percent of those attending, never completing. **84%** of Solomon Islanders **reside in rural areas** and rely on subsistence farming for their livelihood. Access to health and other social services is very limited and the poor to non-existent access to reliable infrastructure for transport, electricity and telecommunications compounds already challenging economic conditions. With the majority of youth living in remote areas with limited educational and employment prospects, overcoming poverty is an uphill battle.

It was in 1995 that Archbishop Adrian Smith welcomed **the presence of the Salesians** and assigned them the parish of "Christ the King" in Tetere.

PREPARATION

1. In a frying pan, heat the olive oil and cook chicken cubes over high heat until they are almost cooked (about 5 mins).
2. Add the chopped onion and cook until the onion becomes clear, about 5 minutes. Then add the papaya slices and cook for 5 more minutes. Add salt, chilli pepper, and curry powder if you want.
3. Remove mixture from heat and add the coconut milk.
4. Serve alongside mashed sweet potatoes and fried plantains.

TIP

There is another very popular dish in Solomon Islands called Poi (= food). Considered the unofficial 'national dish' of the Solomon Islands, Poi is made from peeled and boiled taro roots and then turned into a paste. It's a savoury side dish with a delicate flavour and is pale purple in colour. It can be eaten as soon as it is made or it can be allowed to naturally ferment for a few days (Sour Poi).



INFO Le Isole Salomone del Pacifico meridionale sono un paese bellissimo composto da **992 isole** con una popolazione di 700.000 persone, distribuite su circa **70 tribù**. Circa il 90% della popolazione è affiliato a una delle seguenti **chiese cristiane**: Chiesa anglicana della Melanesia (32%), cattolica romana (20%), evangelica dei mari del sud (17%), avventista del settimo giorno (12%) e unita Metodista (10%). Pressappoco il 5% aderisce a religioni indigene e animistiche.

Circa il 12% della popolazione delle Isole Salomone vive al di sotto della soglia di povertà. Circa il 20-25 percento dei giovani nel paese non frequenta mai la scuola elementare con il 30 percento di quelli che frequentano, senza mai completare. **L'84%** degli abitanti delle Isole Salomone **risiede in aree rurali** e fa affidamento sull'agricoltura di sussistenza per il proprio sostentamento. L'accesso alla sanità e ad altri servizi sociali è molto limitato e i poveri a un accesso inesistente a infrastrutture affidabili di trasporto, elettricità e telecomunicazioni aggravano le già difficili condizioni economiche. Con la maggior parte dei giovani che vivono in aree remote con prospettive educative e occupazionali limitate, superare la povertà è una battaglia in salita.

Fu nel 1995 che l'arcivescovo Adrian Smith accolse **la presenza dei Salesiani** e assegnò loro la parrocchia di "Cristo Re" a Tetere.

PREPARAZIONE

1. In una padella scaldate l'olio d'oliva e cuocete i cubetti di pollo a fuoco vivo fino a quando saranno quasi cotti (circa 5 minuti).
2. Aggiungete la cipolla tritata e cuocete finché la cipolla non diventa chiara, circa 5 minuti. Quindi aggiungete le fette di papaya e cuocete per altri 5 minuti. Aggiungete sale, peperoncino e, se volete, curry in polvere.
3. Togliete la miscela dal fuoco e aggiungete il latte di cocco.
4. Servite insieme a purè di patate dolci e platani fritti.

CONSIGLIO

C'è un altro piatto molto popolare nelle Isole Salomone chiamato Poi (= cibo). Considerato il "piatto nazionale" non ufficiale delle Isole Salomone, il Poi è composto da radici di taro pelate e bollite e poi trasformate in una pasta. È un contorno saporito, dal sapore delicato ed è di colore viola chiaro. Può essere consumato appena sfornato oppure lasciato fermentare naturalmente per alcuni giorni (Sour Poi).

